



LA CONSERVERIE LOCALE



“Les outils de transformation sont les maillons essentiels pour une alimentation durable”



DÉFI

Quel modèle développer pour réduire le gaspillage alimentaire issu des surplus et invendus de la grande distribution ?



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- agriculture, alimentation
- environnement, économie circulaire
- santé, action sociale, services à la personne



FORME JURIDIQUE

Association de droit local



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

La Conserverie Locale est un atelier de transformation de fruits et légumes issus des surplus agricoles et invendus de la distribution, en produits de longue conservation, pour réduire le gaspillage alimentaire et son impact sur l'environnement. Trois activités principales, qui sont :

- La transformation-à- façon pour les producteurs locaux : valorisation de leurs surplus en marque blanche. Les produits transformés sont ensuite revendus dans leurs propres canaux de distribution ;
- Rachat et transformation des surplus de ces mêmes producteurs, vendus sous la marque « La Conserverie Locale » ;
- Transformation des fruits et légumes récupérés auprès de la Banque Alimentaire. Les produits sont redonnés gratuitement à la BA, qui les redistribue auprès de ses associations partenaires, à destination de publics en situation de précarité.



TERRITOIRE D'INTERVENTION

- Moselle
- Meurthe-et-Moselle
- Meuse

RÉGION GRAND EST



CHIFFRES CLÉS

Depuis avril 2019,
9,6 tonnes
de denrées valorisées

7
ruches
intégrées pour la
vente en
circuit-court

bénéficiaires
15 producteurs,
la Banque Ali-
mentaire Moselle
et 30 bénévoles



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Lien au territoire

Nous sommes une SCIC : Associant nos salarié.es, nos bénéficiaires, nos producteurs, nos financeurs et nos partenaires de communication. Nous avons mis en place une rotation dans le directoire pour la présidence. Nous publions chaque année un rapport d'activité détaillé à l'ensemble de nos sociétaires.

Modèle économique

Hybridation des ressources (ventes de produits et services, subventions publiques et privées, bénévolat, don) ; non lucrativité du projet (prix permettant de pérenniser la structure, l'activité de don et les emplois créés) ; achats solidaires des produits « La Conserverie Locale » permettant le don à la Banque Alimentaire.

Impacts

Impacts environnementaux par la valorisation de fruits et légumes pour réduire le gaspillage alimentaire et effets sur l'environnement ; impacts sociaux par la lutte contre la précarité alimentaire (partenariat avec BA) et réduction des pertes financières pour les producteurs ; essaimage du modèle de conserverie en France (formation et outils)

+ LEVIERS

- Une équipe motivée et investie tous les jours dans le projet
- Travailler sur le Tiers-Lieux BLIIIDA, plein de ressources, de rencontres et d'innovations
- Des producteurs engagés et motivés pour aller vers une alimentation responsable

- FREINS

- Le Covid-19, par l'annulation des événements, marchés, animations, ateliers, formations
- La taille des locaux ne permet pas de répondre à l'ensemble des besoins du territoire



ÉTAPES DU PROJET

- **2013** : Création de Partage Ton Frigo
- **2018** : Début du projet de conserverie locale
- **2019** : Engagement des producteurs et développement du projet
- **2020** : Nouveaux équipements (traitement de 2t/mois de produits)



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- Aggrandir les locaux de la Conserverie locale pour répondre à une demande croissante des producteurs et de la Banque Alimentaire.



PARTENAIRES

FINANCEURS

- AG2R La Mondiale
- Les Cigales
- Région Grand Est
- Département de la Moselle

TECHNIQUES

- TCRM Bliiida

RÉSEAUX OU FÉDÉRATIONS D'APPARTENANCE



COORDONNÉES

Adresse : 7 avenue de Blida, 57000 Metz

Mail : partagetonfrigo@gmail.com

Téléphone : 06 44 82 24 50

Site web : <https://laconserverielocale.fr>

Soutenu par



ANNÉE DE PRODUCTION : 2020